



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

EKSTRAKSI SARI BUAH JAMBLANG (SYZYGIUM CUMINI) DENGAN METODE MASERASI

ABSTRACT

Abstrak. Buah jamblang (*Syzygium cumini*) merupakan buah lokal berwarna ungu kehitaman yang sering dijumpai di berbagai daerah di Indonesia. Buah jamblang di Indonesia saat ini belum dimanfaatkan secara optimal. Buah jamblang mengandung senyawa kimia antara lain suatu alkaloid, flavonoid, resin, tannin, dan minyak atsiri. Sehingga sangat cocok untuk diekstrak sari buahnya dan bisa digunakan sebagai flavor ataupun pewarna. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh rasio bahan dengan pelarut dan lama ekstraksi yang digunakan terhadap mutu ekstrak sari buah jamblang yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial yang terdiri atas 2 (dua) faktor yakni rasio bahan dengan pelarut yang terdiri atas tiga taraf : R1= 1:10, R2= 1:15, dan R3= 1:20 dan waktu ekstraksi terdiri atas tiga taraf yaitu L1= 24jam, L2= 48 jam dan L3= 72 jam. Dengan demikian terdapat 9 kombinasi perlakuan dengan 3 kali ulangan, sehingga terdapat 27 satuan percobaan. Analisis yang dilakukan terhadap ekstrak sari buah jamblang meliputi analisis rendemen, kadar air, sisa pelarut, organoleptik (hedonik) dan aktivitas antioksidan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rasio bahan dengan pelarut berpengaruh sangat nyata terhadap rendemen dan sisa pelarut. Adapun lama ekstraksi berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air dan berpengaruh nyata terhadap rendemen hedonik warna. Perlakuan interaksi antara rasio bahan dengan pelarut dan lama ekstraksi berpengaruh nyata terhadap sisa pelarut. Ekstrak sari buah jamblang yang dihasilkan memiliki rendemen berkisar dari 28,25% - 57,75% ; kadar air berkisar dari 55,6% - 85,5% ; hedonik warna berkisar 3,43 – 3,93 (netral – suka) ; sisa pelarut berkisar dari 70% - 86,6% ; dan aktivitas antioksidan berkisar dari 22,65% - 44,28%.

Kata kunci : Jamblang, Ekstrak, Maserasi, Rasio Bahan dengan Pelarut, Waktu Ekstraksi.